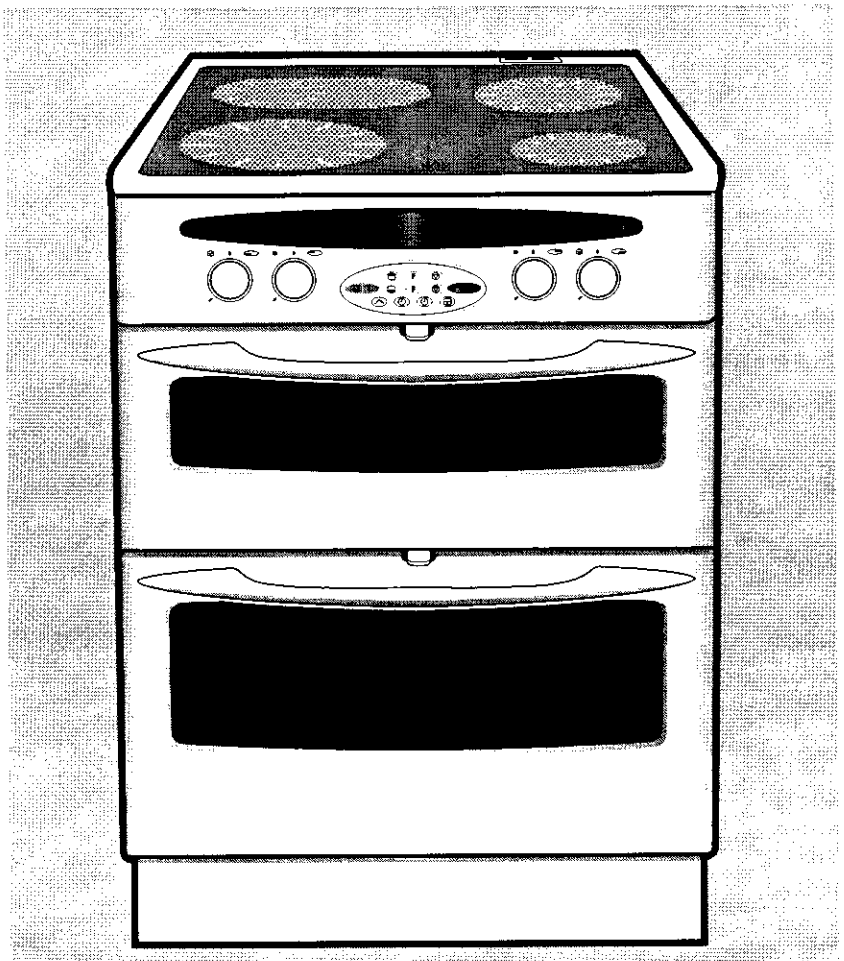
Husqvarna

BRUKSANVISNING

SE



REGINA CONNAISSEUR MAX

QSG 659, QSG 759

Innehållsförteckning

För användaren

Allmänt 3

Bekanta dig med:
Spisen 4
Vred och knappar 4
.. knappar för ugnarna 5
.. knappar för tid och termometer 6
.. allmän knappologi 6
Glaskeramikhällen 7
Ugnarna 7
Säkerhetsutrustningen 8

Före första användning:
Ställ in klockan 9
Rengör tillbehören 9
Rakbladsskrapan 9
Bränn av ugnarna 10

Så här använder du:
Klockan 11
Signaluret 11
Hällåset 11
Glaskeramikhällen 12
Kok/stekning med Automax 12
Ändring zonstorlek 14
Användning utan Automax 15
Automatisk avstängning 15
Val av kastrull/stekpanna 16
Luckpärren 16
Ugnarna
.. funktionslås 17
.. användning 17
Ugnstemperaturen 17
Lilla ugnen 18
Stora ugnen 18
Avstängning 18
.. stektermometern 19
.. värt att veta om funktionerna 20

Så här sköter och rengör du:
Allmänt 23
Glaskeramikhällen 23
Ugnarna 24

Service 26
Tekniska uppgifter 27

Råd och tips vid
Praktiska problem 31
Tekniska problem 32

Tabell för
Bakning 33
Grill & Matlagning 34
Gratinering 35

Skrotning 36

Läs anvisningarna noggrant

För installatören

Uppackning 27
Tillbehören 27

Tekniska uppgifter 27

Installation
Ändring av sockelhöjd och -djup 28
Nivåjustering 29
Montering av säkerhetsutrustning 29
Elektrisk anslutning 30

Allmänt

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner.

Det här är en säkerhetssymbol. Läs texterna med denna symbol extra noggrant, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Våra rekommendationer för olika plåtplaceringar, temperaturer osv. hittar du sist i bruksanvisningen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Spar bruksanvisningen, den måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Den här symbolen står för små tips som du kan ha nytta av.

Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer står på omslagets baksida.

Barn och spisen

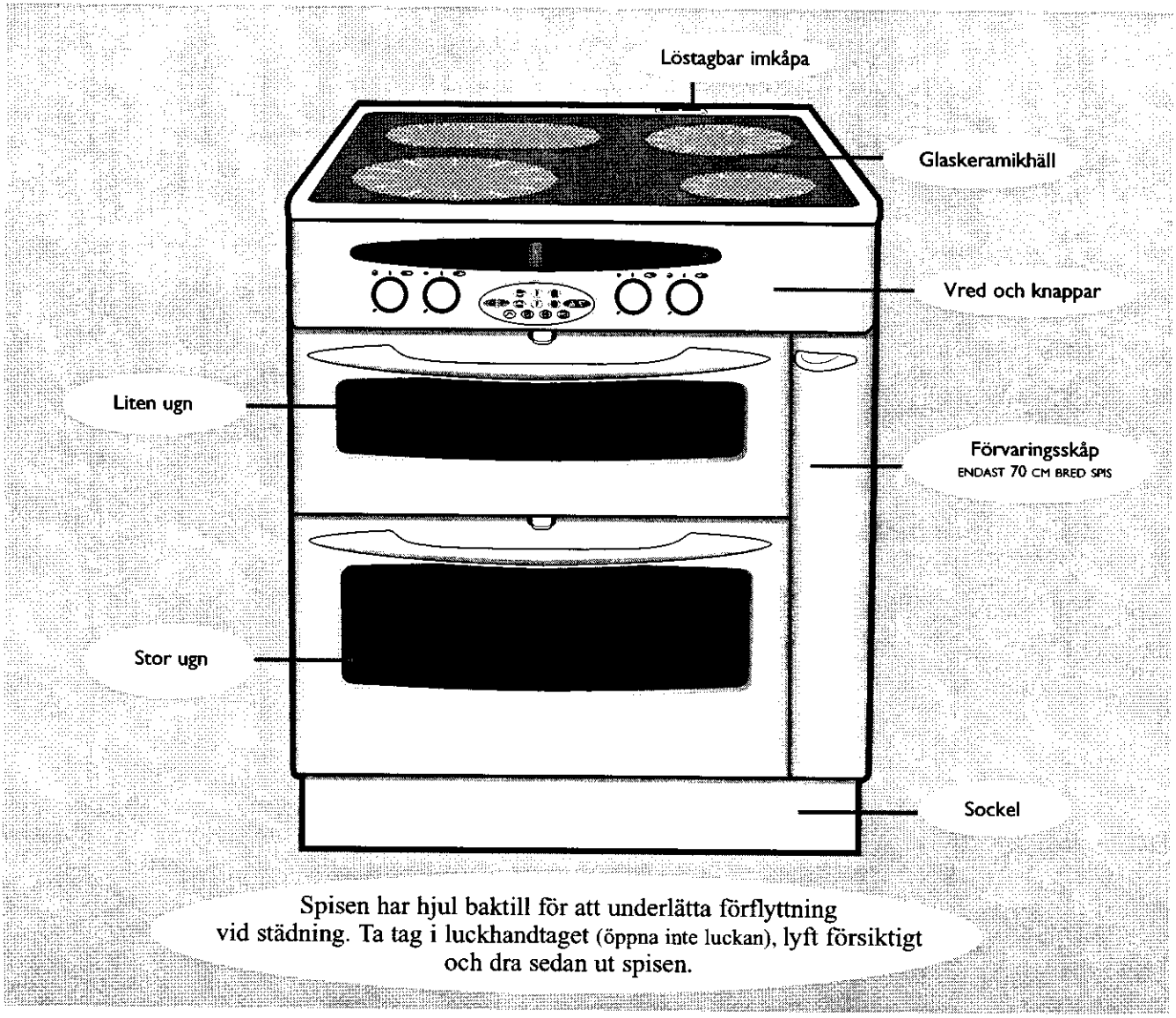
Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

- Tippskyddet ska vara monterat (se s. 29).
- Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.
- Luckspärrarna ska vara i funktion (se s. 16).
- Kastrullskyddet, extra tillbehör, ska vara monterat (se s. 29)
- Lås ugnarnas funktionslås. (se s. 17).
- Lås hällåset (se s. 11).

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador!

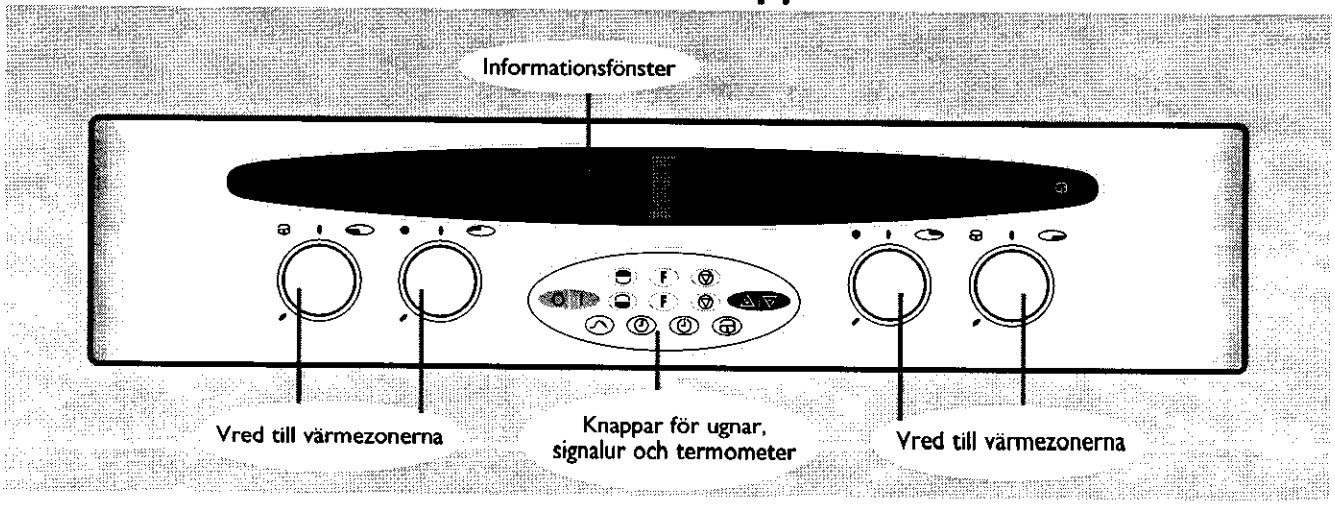
Bekanta dig med:

Spisen

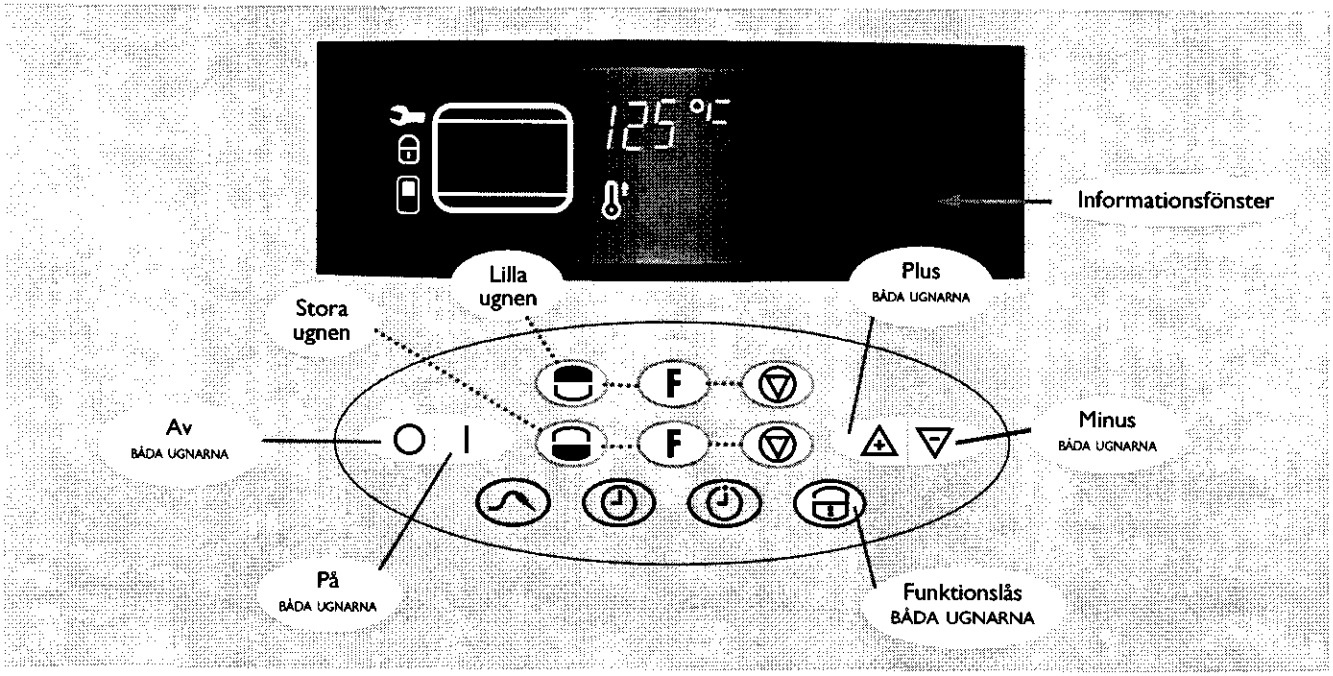


Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vred och knappar



.. knappar för ugnarna



Båda ugnarna

Knappsymbol

Symbol i informations-fönstret

PÅ

Funktionslås

AV

Lilla ugnen (övre)

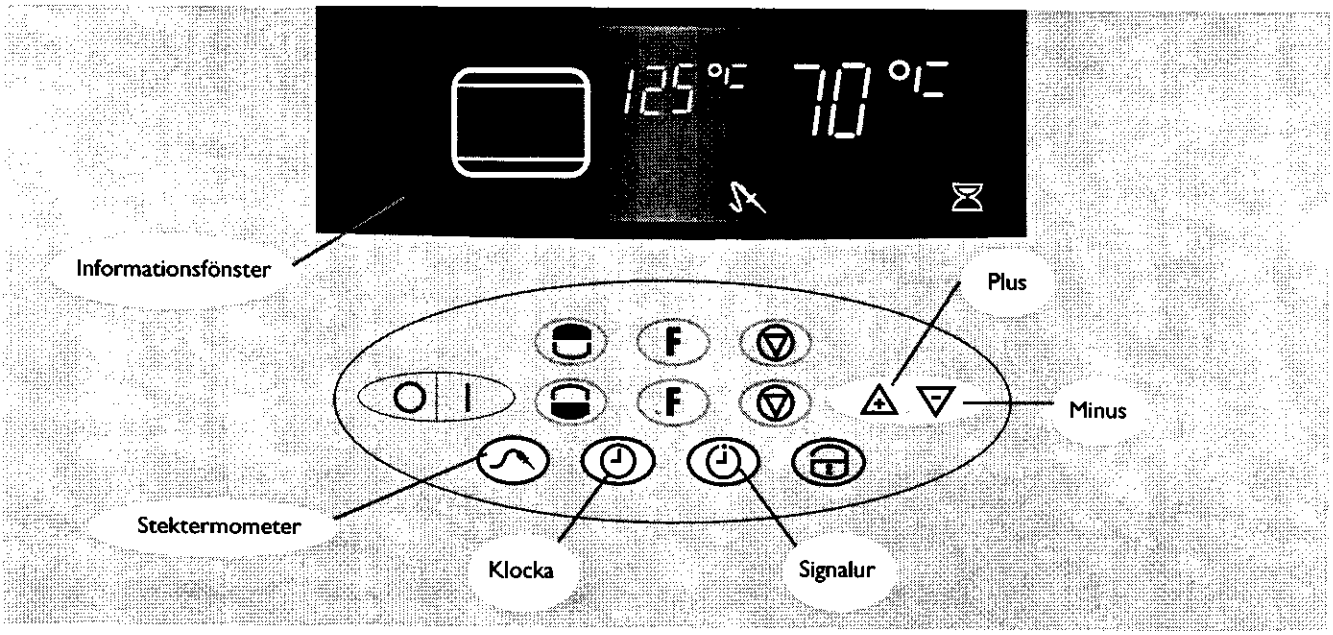
- På
- Över/undervärme med automatisk snabbstart
- Gratinering
- Pajläge
- Belysning
- Av

Stora ugnen (nedre)

- På
- Över/undervärme
- Varmluft
- Varmluftsgratinering
- Grill
- Gratinering
- Belysning
- Av

Om tänds i informationsfönstret, kontakta Service.

.. knappar för tid och termometer



Knappar

Klocka

Stektermometer, stora ugnen

Stektermometer kan inte användas

Signalur, timmar : minuter

Plus, tid eller temperatur

Minus, tid eller temperatur

Informationsfönstret

12:00

70 °C

3:50

Om tänds i informationsfönstret, kontakta Service.

.. allmän knappologi

Tryck på en knapp och en symbol börjar blinka i informationsfönstret. Släpp sedan knappen innan du trycker på nästa. Så länge symbolen blinkar kan du ställa in eller ändra en funktion. Sex sekunder efter inställningen lyser symbolen med ett fast sken.

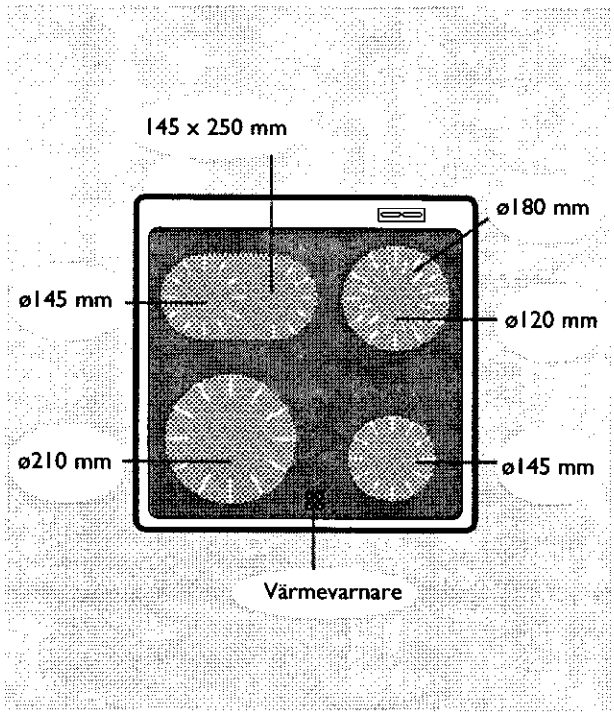
Endast av säkerhetsskäl, när ugnarnas funktionslås är i låst läge, måste du hålla en knapp ( ) intryckt samtidigt som du trycker på nästa.

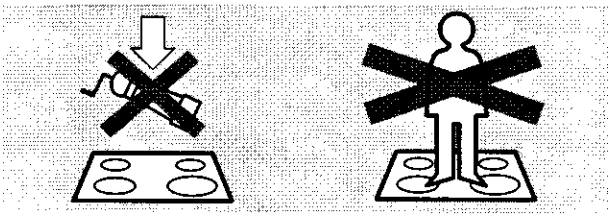
Glaskeramikhällen

Hällen har fyra värmezoner med

- min/maxSTORLEK på de bakre zonerna.
- INFORMATION om zonen i informationsfönstret.
- AUTOMAX en uppvärmningsautomatik. Zonen värms snabbt upp till det värmeläge du vill använda (för vidarekokning/stekning) utan att du behöver ändra vredinställning. Du kan välja bort Automax.
- VÄRMEVARNARE. Efter att du stängt av en zon lyser ett **H** i informationsfönstret så länge som zonen är varmare än ca 55°C.
- AUTOMATISK avstängning efter en tid. Ju högre värme desto tidigare slås zonen av.
- HÄLLÅS, som bryter strömmen till hällen. Om någon vrider på ett vred händer inget annat än att ordet SAFE (säker) lyser i informationsfönstret.

När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. För att förhindra överhettning slocknar ibland zonen även på det högsta värmeläget.





Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.

Ugnarna

Information om hur du använder de elektronikstyrda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du", samt i tabellerna längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

LILLA UGNEN

- Över/undervärme (med automatisk snabbstart)
- Gratinering
- Pajläge
- Belysning

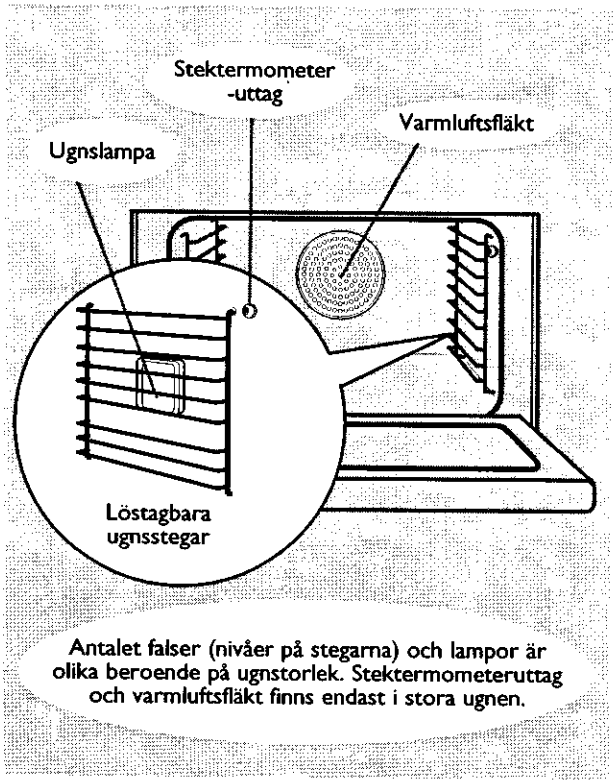
STORA UGNEN

- Över/undervärme
- Varmluft
- Varmluftsgratinering
- Grill
- Gratinering
- Belysning

Fläkten, som startar och stängs av automatiskt vid användning av ugnen, är till för att kyla elektroniken.

Ugnarna har ett elektroniskt funktionslås för ökad barnsäkerhet. Katalysemaljen på ugnsväggarna är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i slät och något hårdare emalj för att du ska kunna, med t.ex. en stekspade, skrapa bort spill.

Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du lätt ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".


Stektermometer -uttag
Varmluftsfläkt
Ugnslampa
Löstagbara ugnsstegar
Antalet falser (nivåer på stegarna) och lampor är olika beroende på ugnstorlek. Stektermometeruttag och varmluftsfläkt finns endast i stora ugnen.

Säkerhetsutrustningen

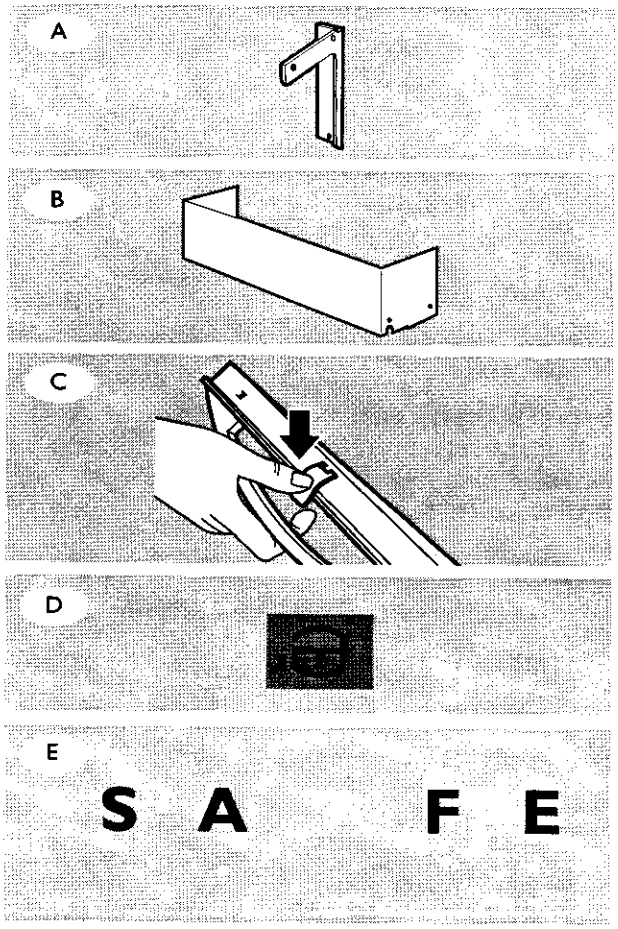
TIPPSKYDDET (A) ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

KASTRULLSKYDDET (B), extra tillbehör, ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.

LUCKSPÄRREN (C) gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 16).

Med ugnarnas FUNKTIONSLÅS (D) i låst läge gör du det svårare för barn att "använda" ugnarna. Om någon av misstag trycker på en ugnsknapp händer ingenting, eftersom det krävs att två knappar hålls intryckta samtidigt för att sätta på eller ändra en funktion, och det har små barn svårt att klara.

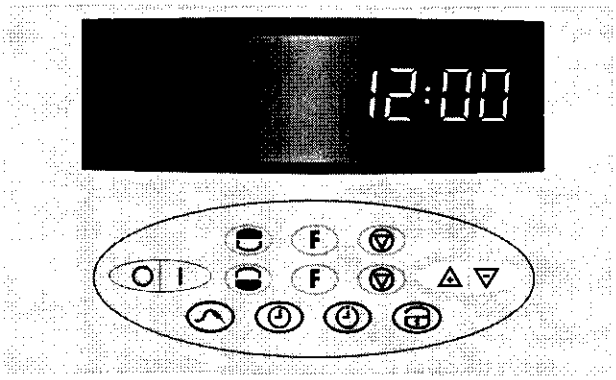
Med HÄLLÅSET (E) i låst läge gör du det svårare för barn att "använda" hällens värmezoner. Om någon vrider på ett vred tänds inte zonen, däremot lyser "SAFE" i informationsfönstret till dess att vredet åter är nollställt.



Före första användning:

Ställ in klockan

Ställ in rätt tid på klockan. Den förinställda tiden 12:00 blinkar i informationsfönstret, när spisen anslutits elektriskt.



1. Tryck på och kolonet i 12:00 blinkar.
2. Tryck sedan på eller tills aktuell tid i timmar och minuter visas i informationsfönstret. Hastigheten är låg i början men ökar under tryckningen.

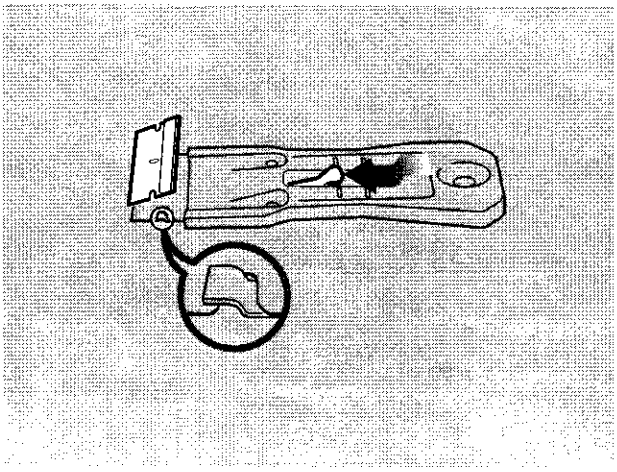
Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Rakbladsskrapan

Var försiktig rakbladet är mycket vasst. Låt inte barn använda skrapan.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.



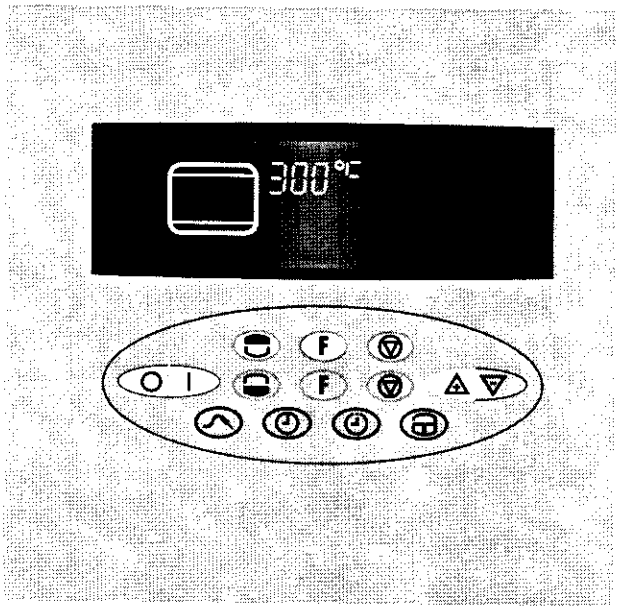
1. Tryck ner knappen på översidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (se bild).
2. Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
3. "Lås" bladet med skrapans flikar (se bild).
4. Tryck ner knappen hårt och skjut den bakåt så långt det går.

Bränn av ugnarna

Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

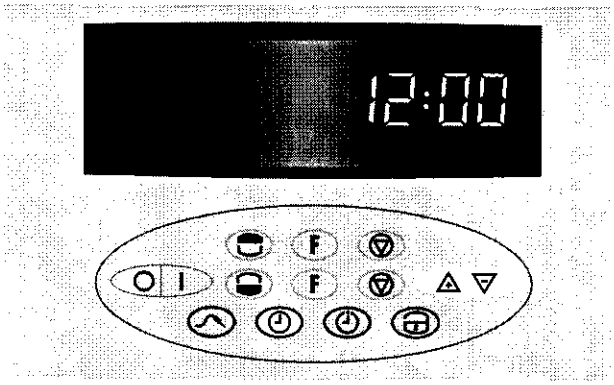
Ugnsluckorna ska vara stängda. Bränn av EN ugn i taget:

1. Tryck först på .
2a. Lilla ugnen: Tryck på , så kommer du automatiskt till över/undervärme.
2b. Stora ugnen: Tryck på och , så kommer du automatiskt till över/undervärme.
3. Tryck på tills 300°C visas i informationsfönstret.
4. Vädra i köket. Tryck på när lukt och rökutveckling upphört.
5. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

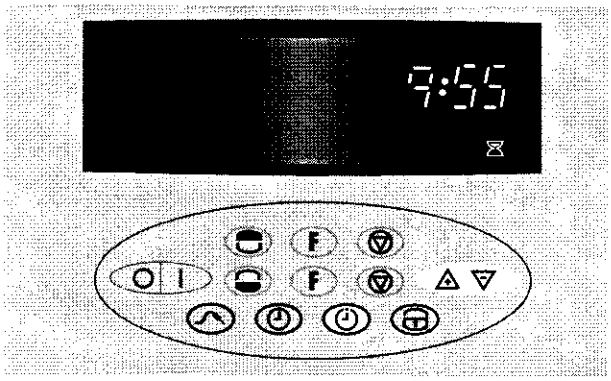
Klockan



Inställning/ändring

1. Tryck på , kolonet blinkar.
2. Tryck på eller tills önskad tid visas i informationsfönstret.

Signaluret

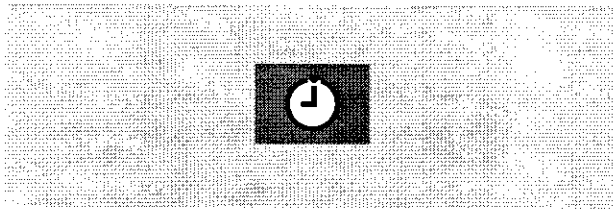


Inställning/ändring

Du kan ställa in en tid från 1 minut upp till 9 timmar och 59 minuter.

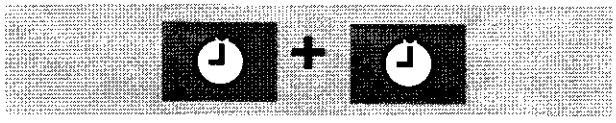
1. Tryck på , symbolen blinkar.
2. Tryck sedan på eller tills önskad tid visas i informationsfönstret.

Avstängning



Vid uppnådd tid börjar blinka, samtidigt som en upprepande signal ljuder.
Tryck på , signalen upphör och symbolen slocknar.
Signaluret stängs annars av automatiskt efter två minuter.

Nollställning



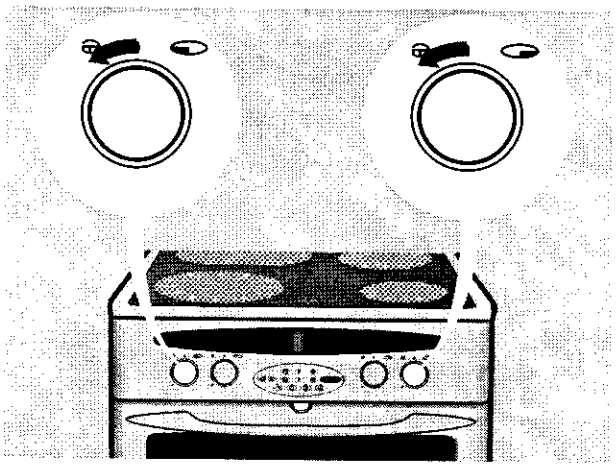
Tryck på symbolen två gånger, så nollställs signaluret.

Hällåset

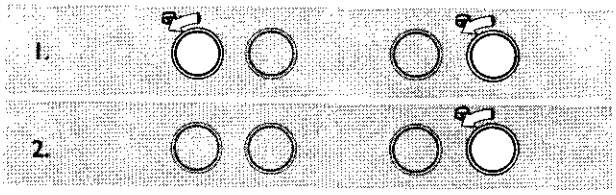
När hällåset är inkopplat lyser den röda "lampan" i informationsfönstret bredvid symbolen för låset.
KOPPLA IN låset så här: Vrid samtidigt de två vreden, till de främre zonerna, *moturs*. Om någon nu vrider på ett vred till en av hällens värmezoner tänds inte zonen, däremot lyser "SAFE" i informationsfönstret till dess att vredet åter är nollställt.

Så här ANVÄNDER du den LÅSTA HÄLLEN: Vrid de två vreden moturs och ställ sedan in ett värmeläge på valfri zon.

Hällen är nu olåst och du kan använda den som vanligt. 10 sekunder efter det att du stängt av samtliga värmezoner är hällen åter låst.



När du inte har nytta av hällåset KOPPLAR du UR det så här; Vrid samtidigt de två vreden, till de främre zonerna, *moturs*. Vrid sedan ett av vreden moturs. Du kan nu använda hällen som vanligt.



Glaskeramikhällen

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

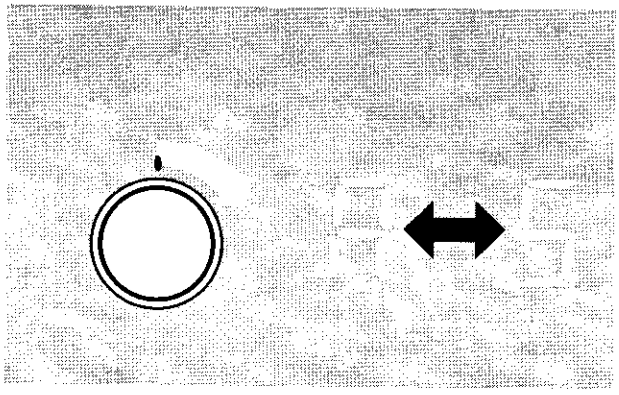
Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan TA BORT socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

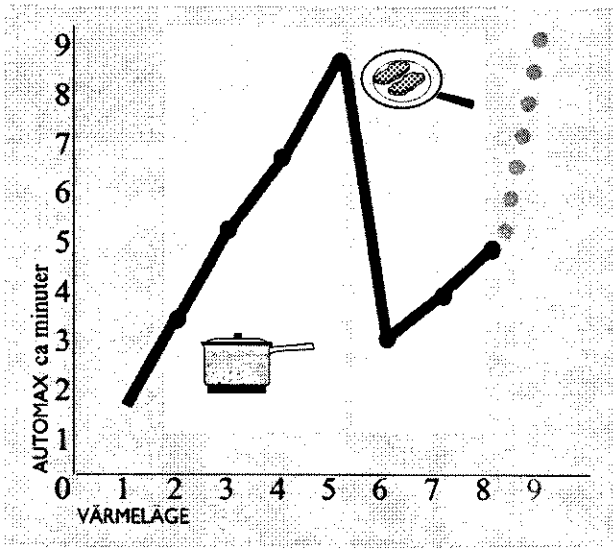
Kok/stekning med Automax

Värmezonerna styrs med s.k. pop-out-vred. Tryck på önskat vred som då "poppar" ut. Ställ sedan DIREKT in det värmeläge, som du normalt använder för vidarekokning/stekning.

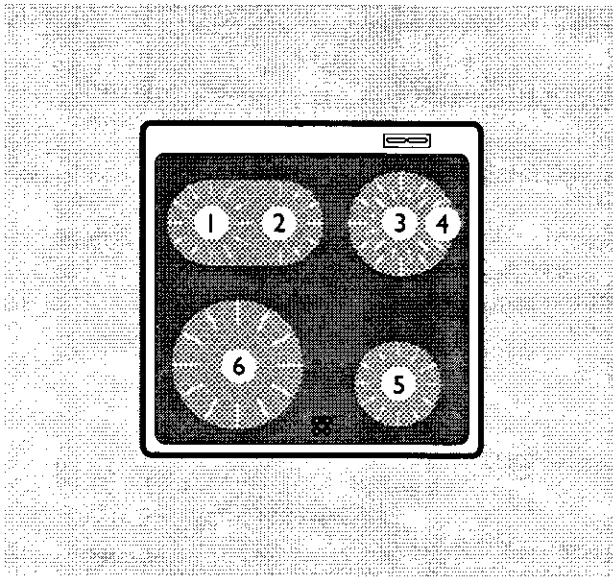
1. Vrid zonens vred *medurs* till önskat värmeläge mellan 1 och 8.
   I informationsfönstret lyser växelvis **A** och siffran för valt läge, så länge Automax är inkopplad.
2. NOLLSTÄLL vredet *moturs* efter användning.



Den tid värmezonen är inkopplad på högsta värme beror på det läge du valt (se bild). Automax kopplas inte in på nytt om du ändrar vredinställlning när A slocknat. Allmänt kan man säga att läge 2–5 är användbart för kokning och läge 6–8 till stekning. För varmhållning är läge 1 lämpligt. Men som vanligt gäller att du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kokkärl bäst. Här nedan får du en liten vägledning till rätt värmeläge och lämplig värmezon. Varje zon motsvaras av ett nummer i tabellerna (se bild).



KOKNING	ANTAL portioner	ZON	LÄGE	EN portion
Gröt (havre, råg)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Potatis	2–4	1,5	3-4	3 st
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rotfrukter	4–8	4	4-5	
Skira smör		1,5	1	
Smälta blockchoklad		1,3,5	1	



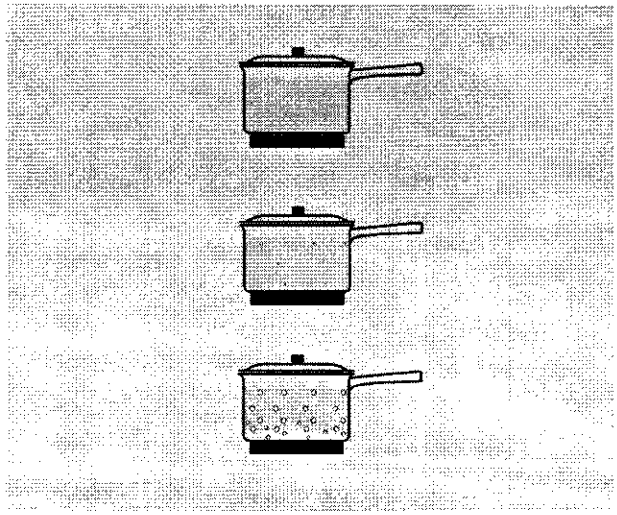
Tips vid kokning

Ljudet eller storleken på "vattenbubblorna" kan hjälpa dig att välja rätt läge:

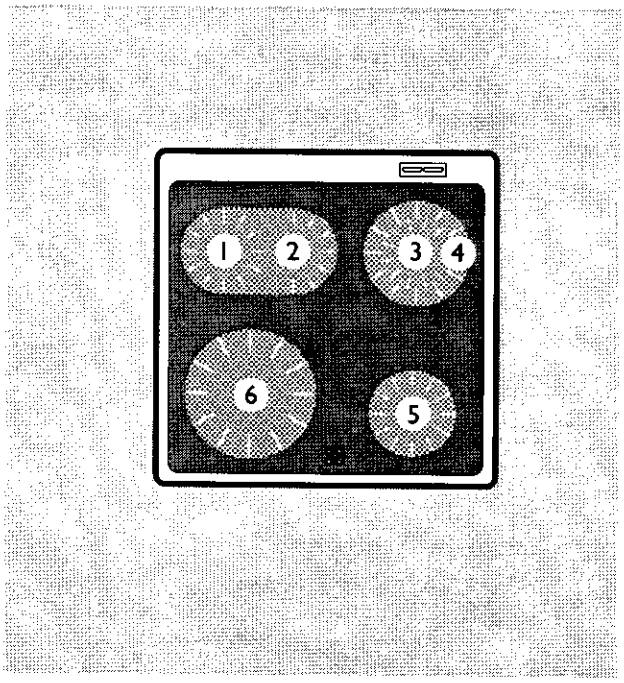
SVAG VÄRME: Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex sockerärter och broccoli.

MEDELVÄRME: Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



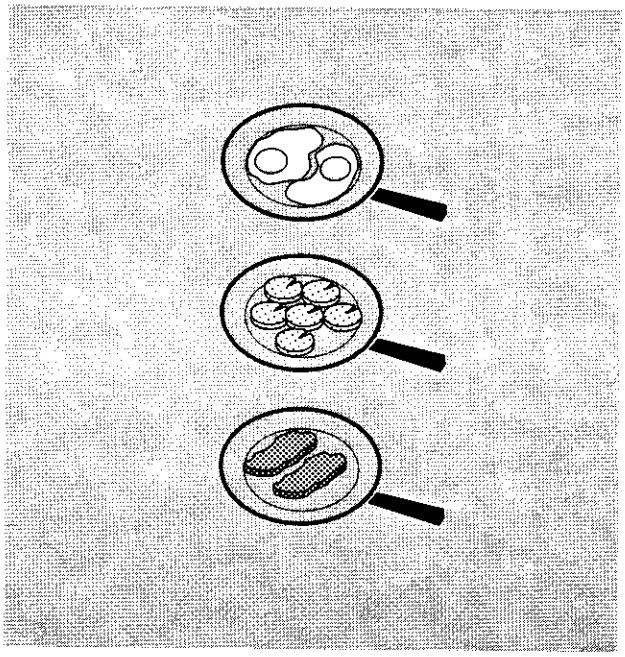
STEKNING	Zon	Läge
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Fläskkotletter	4	6
	6	6
Köttbullar	4	6–7
	6	6–7
Pannkakor	4	7
	6	7
Potatis, rå	4	6
	6	6
Ägg	4	6–7
	6	6–7



Tips vid stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. Om du när fettet tystnat håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten så ser du lätt färgen på fettet.

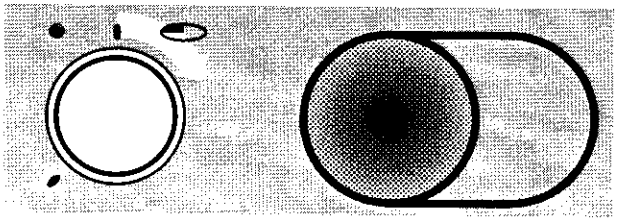


SVAGT BRYNT FETT. Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT. Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

KRAFTIGT BRYNT FETT. Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

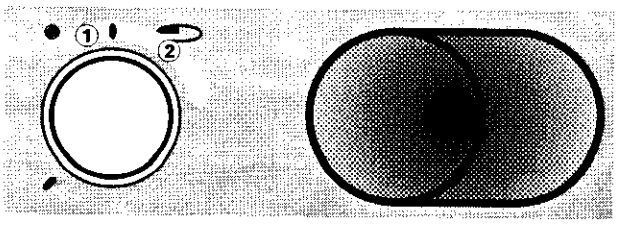
Ändring av zonstorlek



Min

Vrid medurs fram till önskat värmeläge.

Max



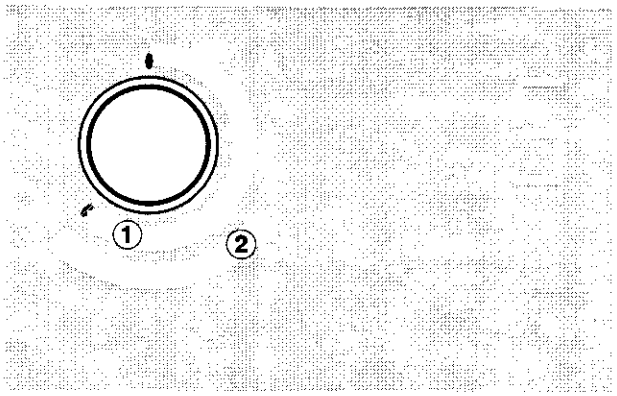
1. Vrid vredet moturs till symbolen ◉ på vredet.
2. Vrid sedan medurs tillbaka till önskat läge mellan 1 och 9. Efter nollställning återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

Användning utan Automax

Gör så här om du vill styra inställningen av värmen själv:

1. Vrid vredet medurs till symbolen ⅄ (efter 9:an på vredet).
2. Vrid sedan tillbaka till ett värmeläge mellan 1–9, där 9 ger den högsta värmen. När zonen används lyser valt läge i vredfönstret. NOLLSTÄLL vredet *moturs* efter användning.

Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på ett lägre. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt.

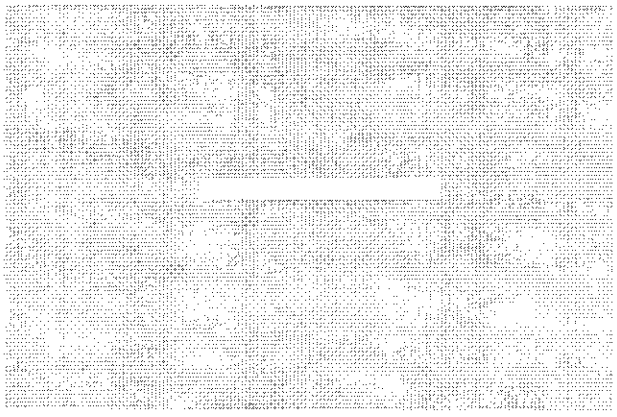


Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs strömmen till hällen av efter en tid (1,5 – 6 timmar). Ju högre läge som zonen är inställd på, desto tidigare slås strömmen av:

VÄRMELÄGE	1–2	3–4	5	6–9
AVSTÄNGNING ca timmar	6	5	4	1,5

När tiden för EN zon gått ut släcks samtliga zoner som är i användning. I vredfönstret för dessa zoner lyser ett streck tills du har nollställ



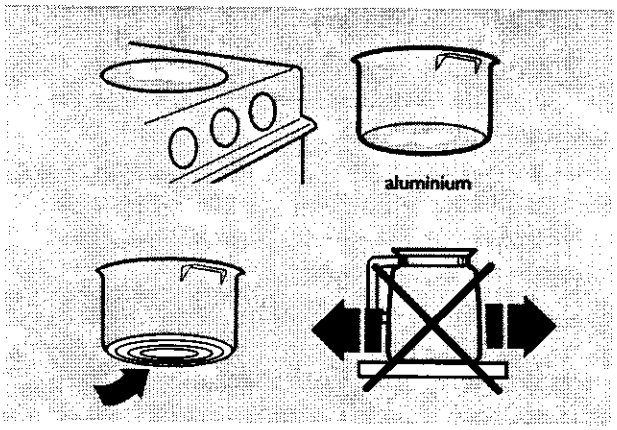
Spar energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

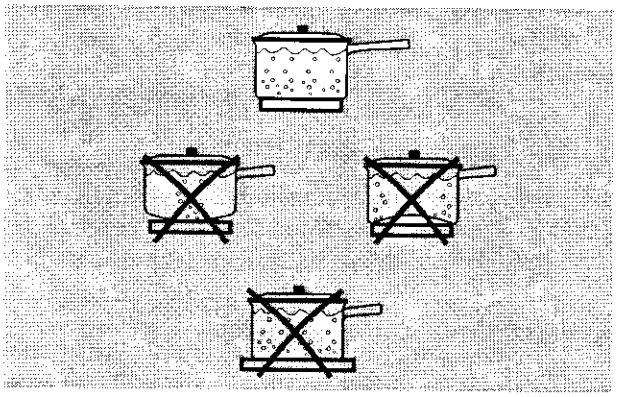
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramik-hällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens-/stekpannans botten

- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

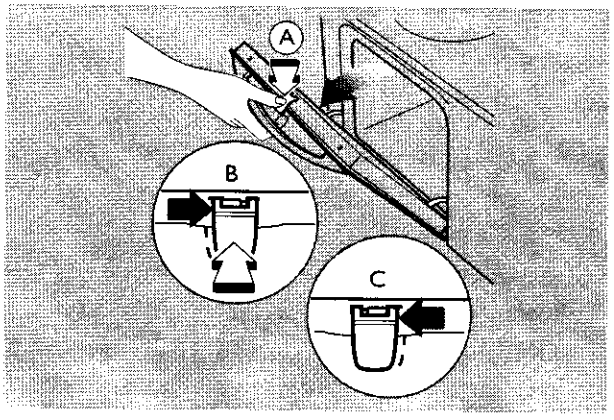


Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

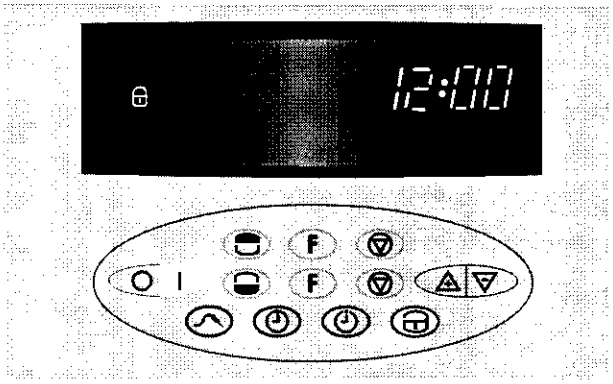
B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.

C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Ugnarna

.. funktionslås



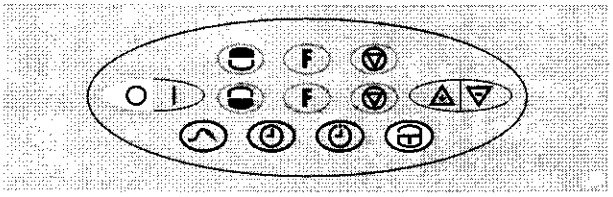
Lås så här

1. Tryck på [ ] och håll den intryckt,
2. tryck sedan på [ ] och håll knapparna intryckta (ca sex sekunder) till [ ] tänds i informationsfönstret.

OBS! När du sedan vill använda en låst ugn, måste du hålla [ ] intryckt under hela tiden du ställer in, ändrar eller kontrollerar något.

Lås upp så här

1. Tryck på [ ] och håll den intryckt,
2. tryck sedan på [ ] och håll knapparna intryckta, tills symbolen slocknar i informationsfönstret.



.. användning

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Allmänt

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Ugnstemperaturen

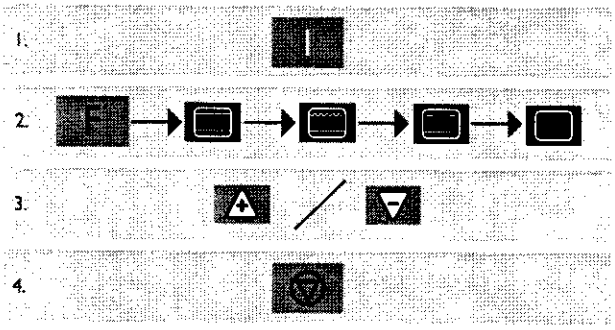
Samtliga funktioner (utom belysning) har en förinställd temperatur, som du kan ändra om du vill. När ugnstemperaturen överstiger 40°C kan du i informationsfönstret följa temperaturökningen. Om du vill kontrollera vilken temperatur du valt behöver du endast trycka på [ ]. En kort signal ljuder när ugnen kommit upp i temperatur. Men om du därefter ändrar ugnstemperaturen gäller följande:

a. I informationsfönstret kan du inte följa ...
... en sänkning av temperaturen
... en höjning mindre än 35°C.
Ingen signal ljuder när temperaturen sjunkit/ökat till den valda.

b. Temperaturhöjning med 35° eller mer kan du följa i informationsfönstret. En kort signal ljuder när den nya temperaturen är uppnådd.

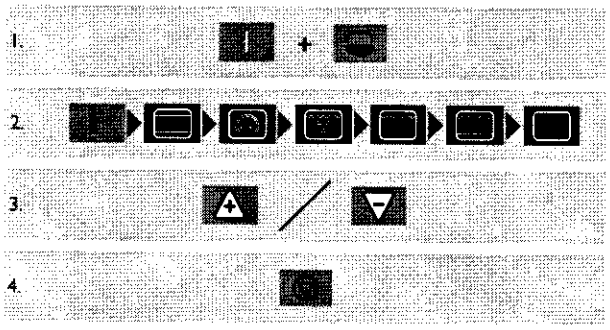
Lilla ugnen

1. Tryck på så kommer du automatiskt till den lilla ugnen.
2. Tryck sedan på och du kommer automatiskt till över/undervärme. Vill du använda en annan funktion, fortsätt att trycka på tills önskad funktion visas i informationsfönstret.
3. Tryck på eller om du vill ändra den förinställda temperaturen.
4. För att stänga av ugnen trycker du på . Ugnen stängs av efter ca 6 sekunder.



Stora ugnen

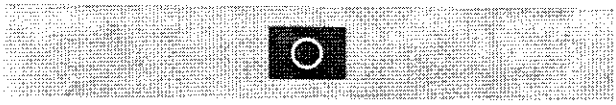
1. Tryck först på och sedan på . Om lilla ugnen är i funktion behöver du endast trycka på .
2. Tryck på och du kommer automatiskt till över/undervärme. Vill du använda en annan funktion fortsätt att trycka på tills önskad funktion visas i informationsfönstret.
3. Tryck på eller om du vill ändra den förinställda temperaturen.
4. För att stänga av ugnen trycker du på . Ugnen stängs av efter ca 6 sekunder.



Avstängning

Snabb

Tryck på för att samtidigt och snabbt stänga av båda ugnarna.



Automatisk

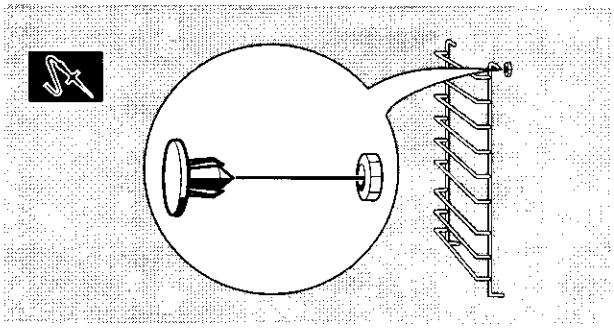
Om du skulle glömma – stänger ugnen/ugnarna av sig själv/a efter en tid, beroende på inställd ugnstemperatur (se nedan). När båda ugnarna är i användning är det den med den längsta tiden kvar till avstängning som styr. Båda ugnarna stängs av samtidigt.

UGNSTEMPERATUR °C	TID timmar
40–160	16
165–240	8
245–300	4

.. stektermometern stora ugnen

Termometern "arbetar" inom temperaturområdet 30 – 99°C. Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen, som skyddar termometeruttaget från smuts. När stektermometern är ansluten lyser symbolen i informationsfönstret. Är symbolen överkryssad har du valt en funktion där termometern inte kan användas.

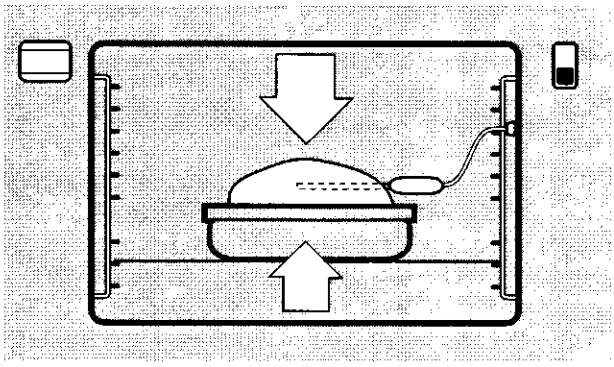
Använd endast original stektermometer och se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.



Användning

För bästa resultat, måste spetsen på stektermometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

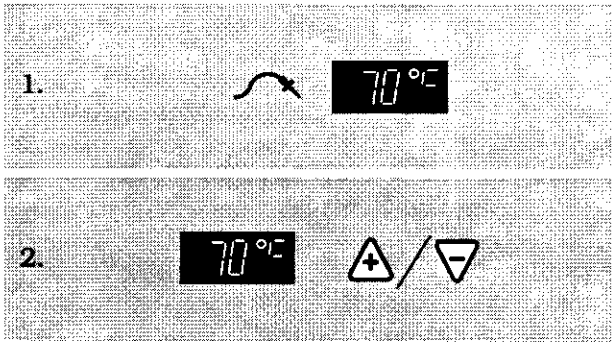


Inställning/ändring

Gör så här när du har satt in steken i den förvärmda ugnen och anslutit stektermometern till uttaget.

1. Tryck på , den förprogrammerade stektemperaturen visas och °C blinkar.
2. Om du vill ändra temperaturen kan du göra det så länge °C blinkar. Tryck på eller tills önskad temperatur visas i informationsfönstret.

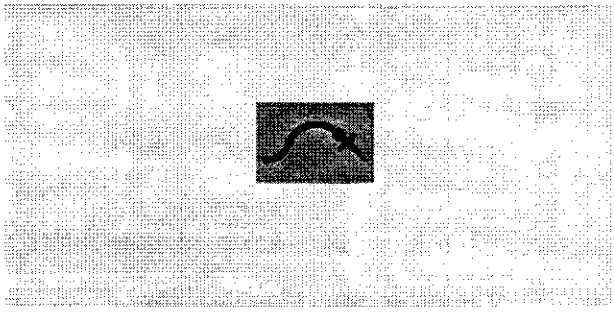
Från 30°C visas köttets aktuella temperatur. Tryck på om du vill kontrollera vilken temperatur du valt.



Avstängning

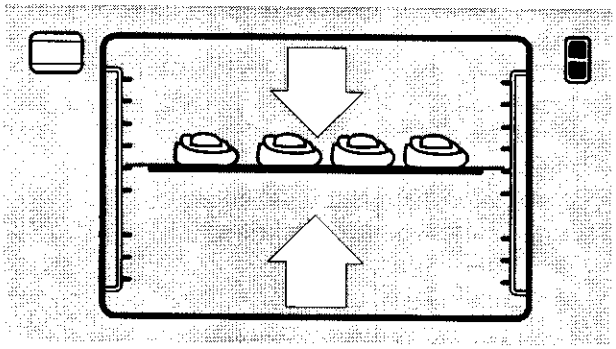
Vid uppnådd temperatur i köttet, ljuder en upprepande signal och symbolen för vald ugnsfunktion blinkar. Ugnen och belysningen stängs av automatiskt.

1. Tryck på så tystnar signalen. Annars upphör den automatiskt efter ca 2 minuter.
2. Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och stektermometer är varma.
3. Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.



.. värt att veta om funktionerna

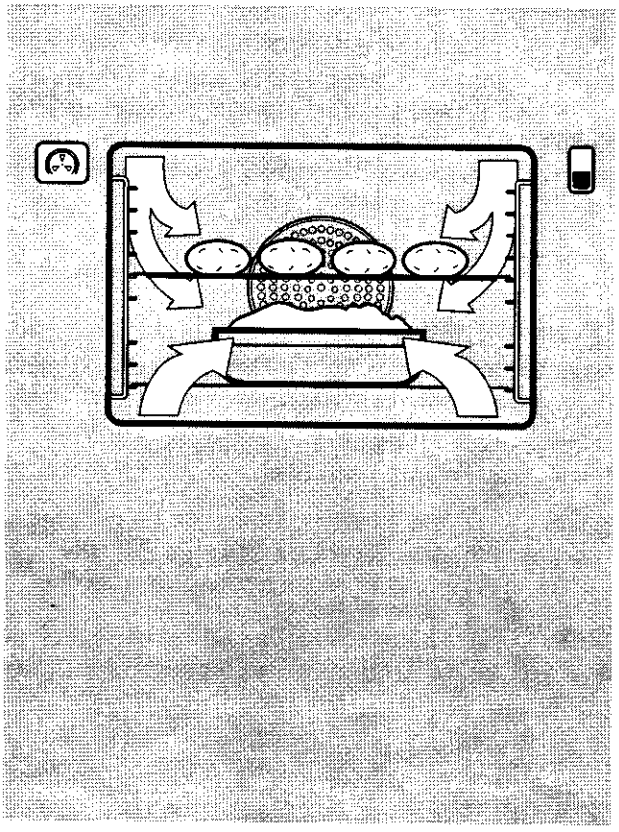
Över/undervärme



Funktionen är användbar till all matlagning och bakning. Formars material och färg kan påverka resultatet, en ljus aluminiumform ger t.ex. en ljusare kaka än en mörk form.

Den lilla ugnen har automatisk snabbstart och värms upp till 200°C på ca fem minuter. För den stora ugnen tar det ca 13 minuter att komma upp i samma temperatur. Om du använder gratineringsläget kan du förkorta uppvärmningstiden. Glöm inte att sedan ändra till över/undervärme.

Varmluft



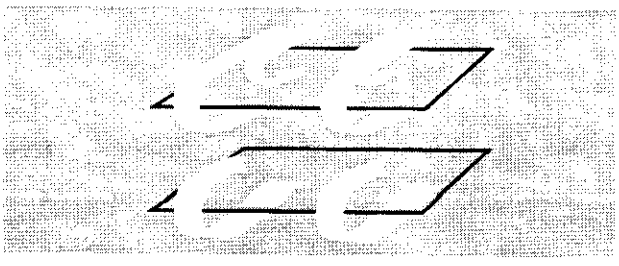
Med varmluft kan du grädda, laga, tina eller värma på flera nivåer samtidigt och vanligtvis vid en lägre ugnstemperatur än med över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.

Utnyttja varmluften till att grädda eller steka stora mängder mat på flera plåtar/galler samtidigt. Plåtarna placerar du på fals 1 och 4 eller fals 2 och 5. Vid bakning minskar den totala gräddningstiden när du t.ex. gräddar två plåtar med bullar samtidigt. Du vinner tid, men färgsättningen blir inte lika jämn som med vanlig över/undervärme. Det gäller speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst. Använd gärna den perforerade proffsplåten till t.ex. matbröd och pappersformar när det finns risk att fett och fyllning kan droppa ner på ugnsbotten. Proffsplåtarna kan med tiden ändra färg.

Du kan även blanda olika rätter, t.ex. förrätt – huvudrätt – dessert, så länge som de kräver samma ugnstemperatur. Men tänk på att tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Djupfryst tinar du i lägsta ugnsvärme 40°C. Om du sedan vill värma maten är 200° en lämplig ugnstemperatur. Använd stektermometern när maten tinat, ca 70° brukar ge maten "ätvänlig" temperatur på tallriken.

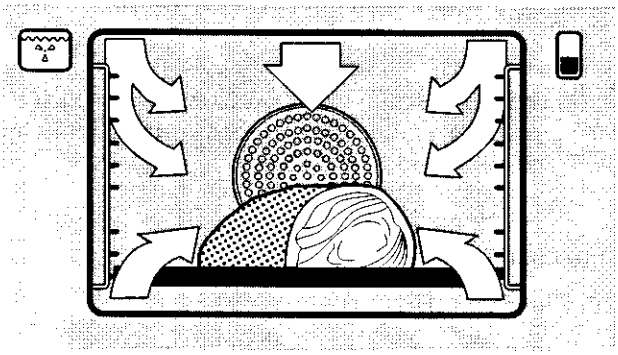
Principen för varmluft



Ringelementet runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret. Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme.

Varmluftsgratinering

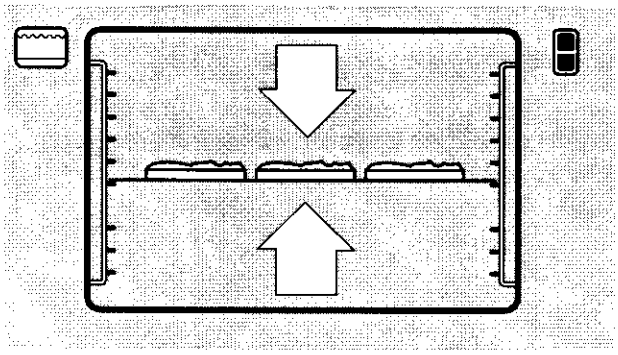
Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Gratinering (snabbstart)

Utmärkt vid färgsättning av gratänger, smörgåsar osv.

Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca åtta minuter för den stora ugnen mot ca fem för den lilla att komma upp i 200°. Men, ingen regel utan undantag, undvik snabbuppvärmning om du sedan ska grädda småkakor eller maränger..

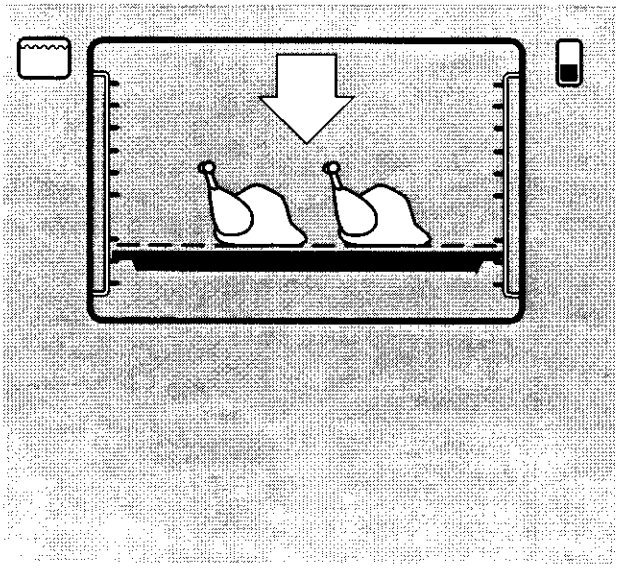


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som ska grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av, lägg det på ugnsgallret eller trä upp det på spetten, och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

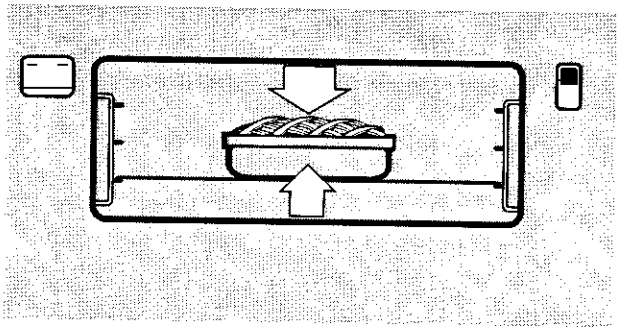
Börja grilla efter 3–5 MINUTERS UPPVÄRMNING. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Snitta kanterna på entrecôte, kotletter o.d. så slipper du "båtformen".

Pajläget

Ett bra resultat UTAN FÖRGRÄDDNING av pajskalet får du med denna specialfunktion. Värm upp ugnen till 200°C, dvs. den förinställda temperaturen, eller ändra till önskad temperatur. Grädda pajen i nedre delen av ugnen.

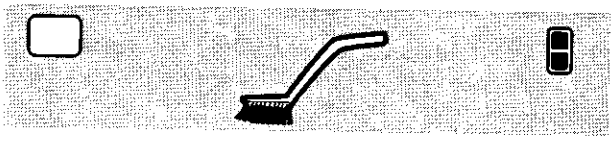


Principen

Pajläget innbär mer undervärme än övervärme, vilket ger en torrare och frasigare pajbotten än med vanlig över/undervärme.

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Vill du ha enbart belysning i någon av ugnarna, vid t.ex. rengöring, ligger funktionen sist på respektive F– knapp.



I ett stort stekfat eller en långpanna bränner köttsaften lätt fast. Använd i stället ett stekfat där steken precis får plats, du slipper då fastbränd köttsaft och får en god grund till såsen.

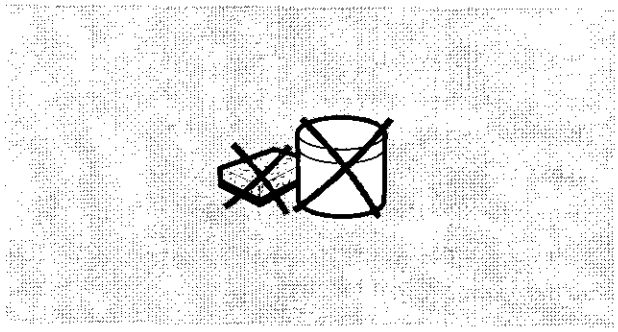
Om du använder stekpåse, klipp hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

Så här sköter och rengör du:

Allmänt

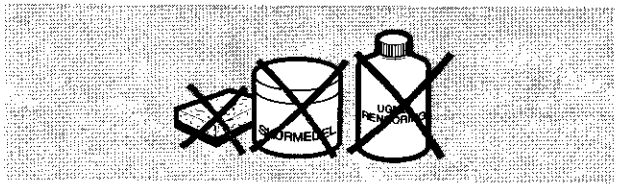
Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

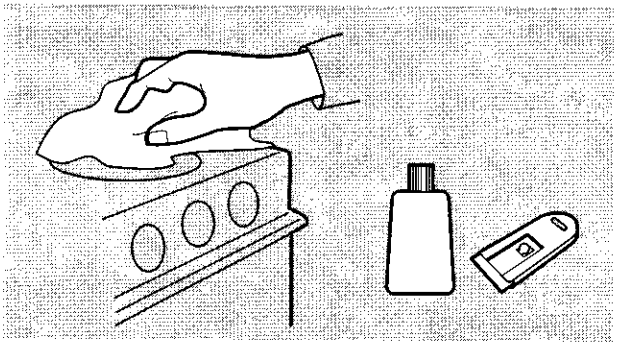
Tänk på att tippskyddet *inte* fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.



Glaskeramikhällen

Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan TA BORT socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.



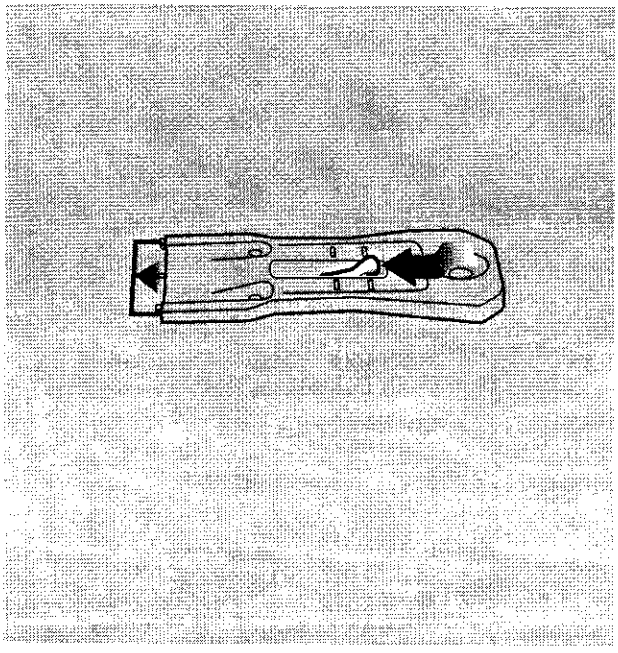


Gör så här om hällen är mycket smutsig:

1. Ta bort fläckar med *rakbladsskrapan*.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

Så här använder du rakbladsskrapan:

Använd rakbladsskrapan med försiktighet. Rakbladet är mycket vasst.



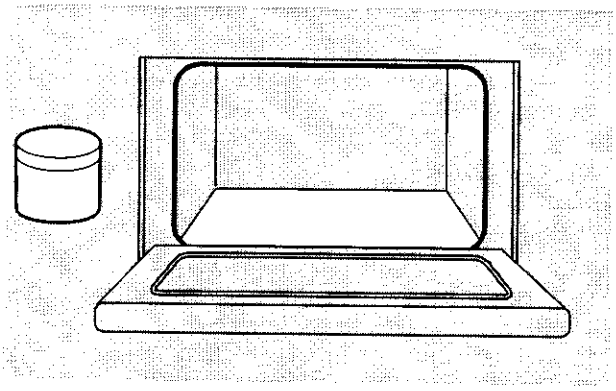
1. Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på översidan av skrapan) framåt till "stopp" (se bild). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
2. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck ner knappen och skjut den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.

Ugnarna

Släta emaljen

Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▣ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



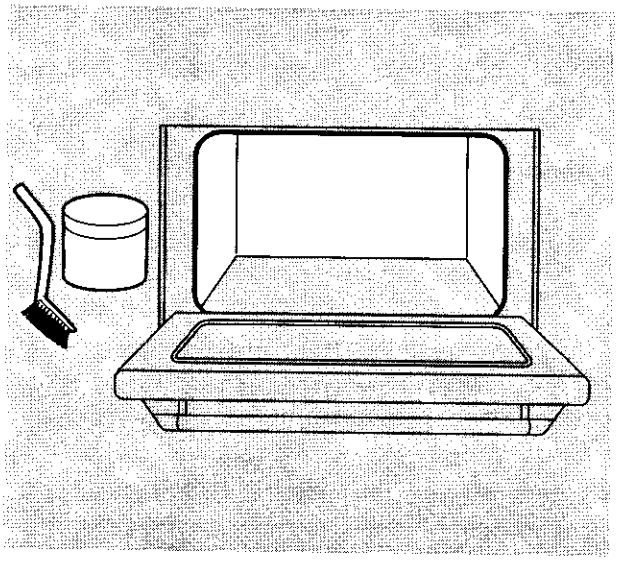
Katalysemaljen

⚠ Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

1. "Dränk" in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ▣ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

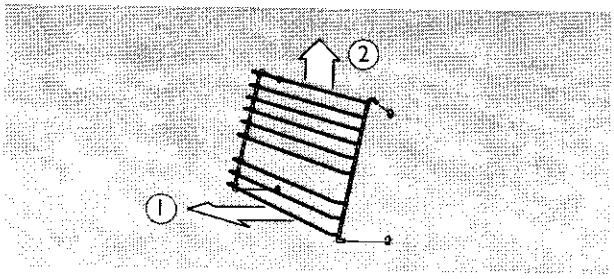
Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege, grillställning med spett och galler, för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

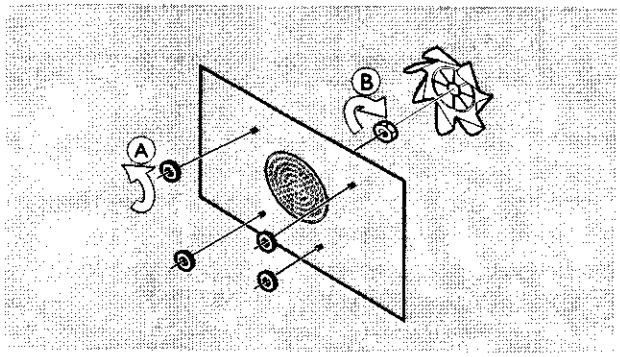
Plåt, proffsplåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar på plåt/långpanna tar du bort med en bakplåtsskrapa, (gäller inte proffsplåten).



Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring, Var försiktig, kanterna är vassa.

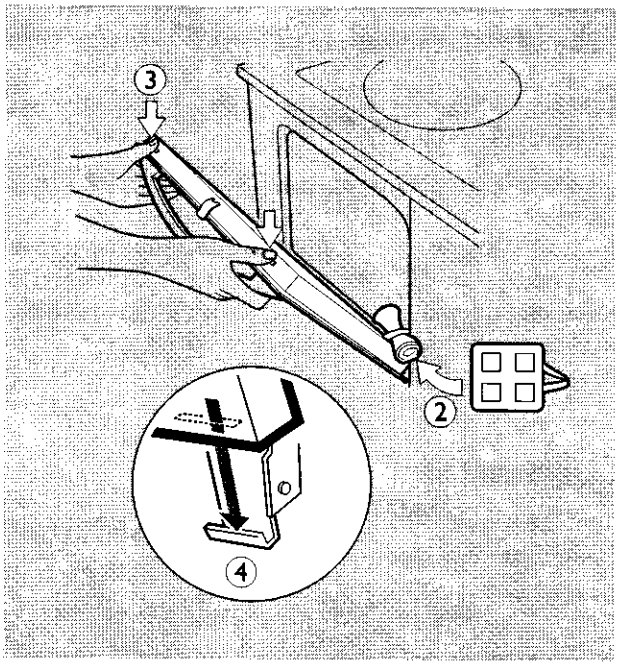
1. Se till att att ugnen är avstängd och kall.
2. Skruva loss de fyra muttrarna A och ta bort den bakre ugnsväggen.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B MEDURS med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5. Montera tillbaka delarna.



Ugnsluckan

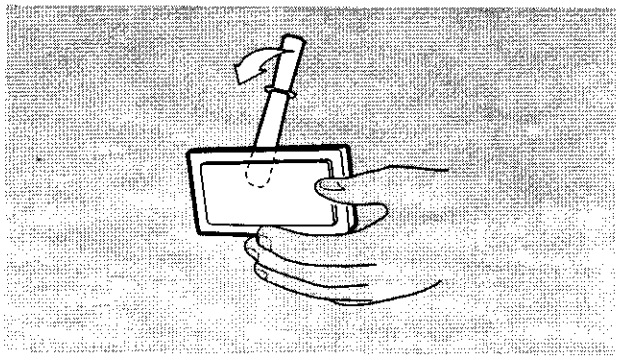
Rengöring mellan glasen

1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

1. Se till att ugnen inte är varm och att båda ugnarna är avstängda, ⏻.
2. Lossa och ta bort ugnsstegen framför lampan.
3. Ta bort skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4. Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, och märkt 230–240V, 25W, 300°C.
5. Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Det kan löna sig att läsa bruksanvisningen, speciellt s. 31 och 32. På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Inköpsdatum .....

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot på spisen.

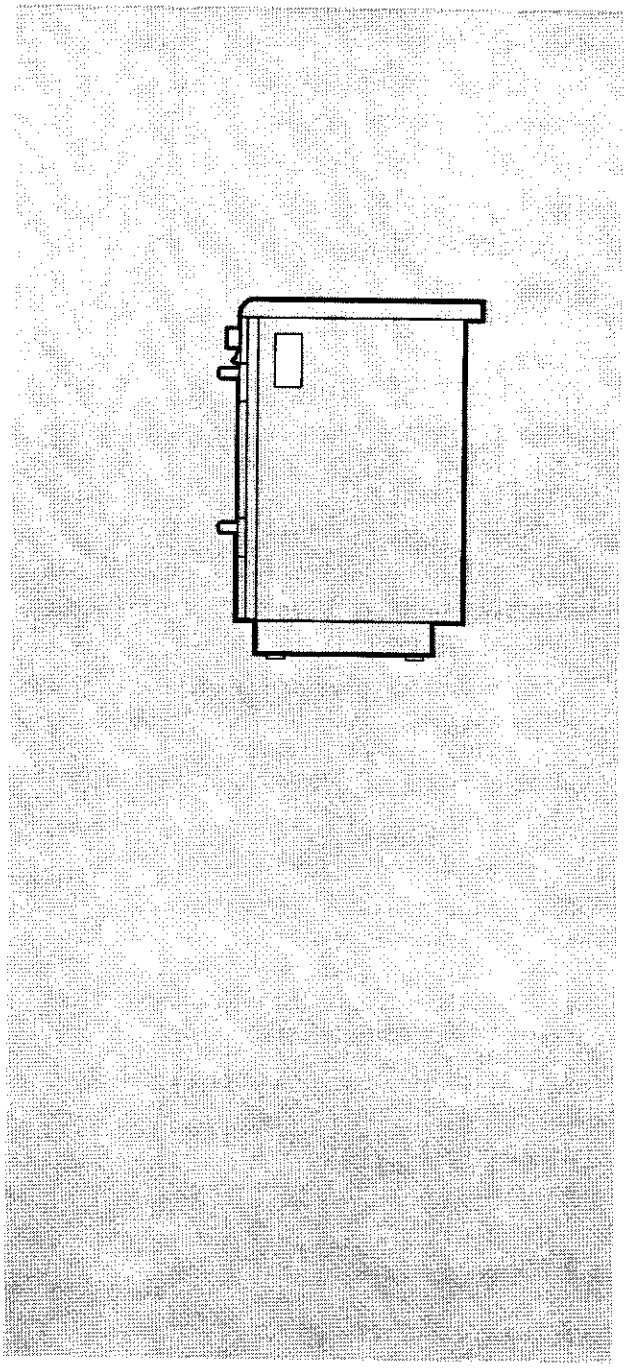
Om du kontaktar service, under den tid som EHL gäller, kan du själv få stå för kostnaden om servicebesöket var onödigt, eller du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

Konsumentkontakt

Ring, tel.nr 08- 738 79 20, om du har frågor om spisen eller dess användning.

Service och reservdelar

Kontakta din återförsäljare eller AB Elektroservice om du behöver service eller reservdelar. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service".



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpannor
- proffsplåtar, dvs. perforererade och silikonbelagda aluminumplåtar"
- ugnsgaller
- stektermometer
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- grillställning med spett
- kokbok för varmluft
- bruksanvisning.

Följande finns att köpa som EXTRA tillbehör:

- Sockeldekor
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändring
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG
IEC klass Y

	QSG 659	QSG 759
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
stor ugn	48	48
liten ugn	28	28
TOTAL EFFEKT (Watt)		
400 V-spis	13 876	13 876
VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	145 / 250	1 100 / 2 000
bakre högra	120 / 180	900 / 1 800
främre vänstra	210	2300
främre högra	145	1200

LAMPOR
Ugnslampa märkt 230–240V, 25W, 300°C med E14-sockel.

Installation

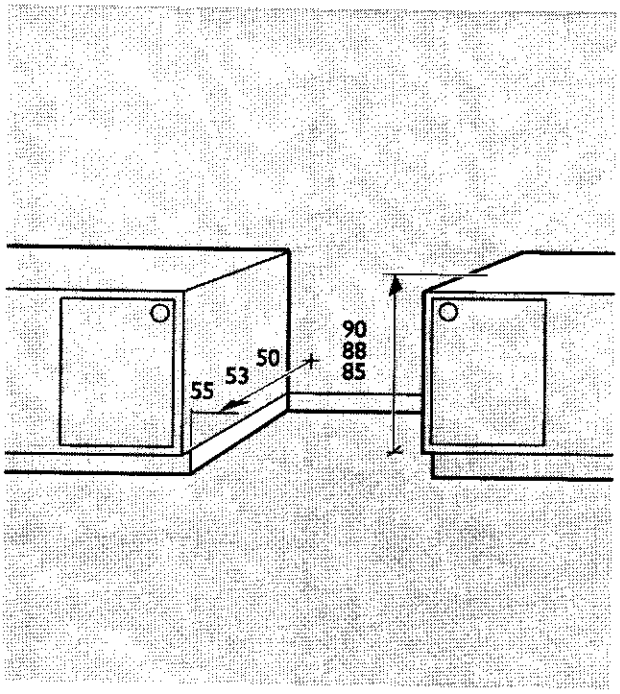
Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en VÄGG eller ett HÖGSKÅP på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 85 resp. 90 cm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 50 eller 55 cm (se nedan).

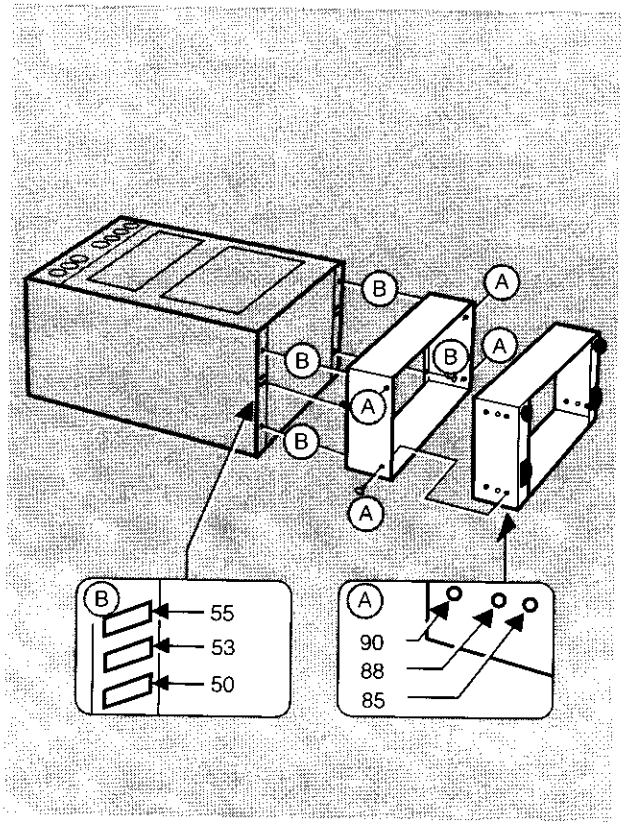
Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



Ändring av sockelhöjd och -djup

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

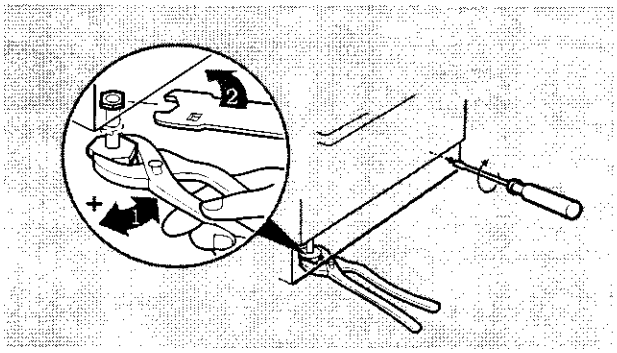
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 50 eller 55 cm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Montering av säkerhetsutrustning

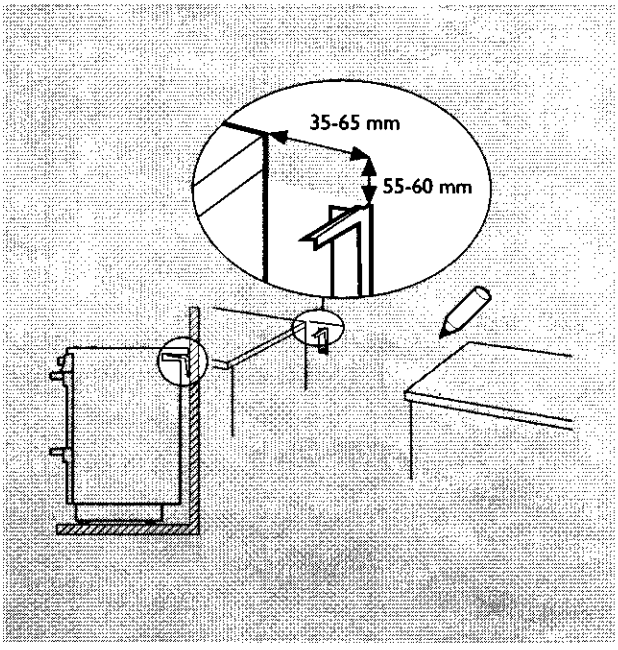
Tippskyddet

⚠ Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

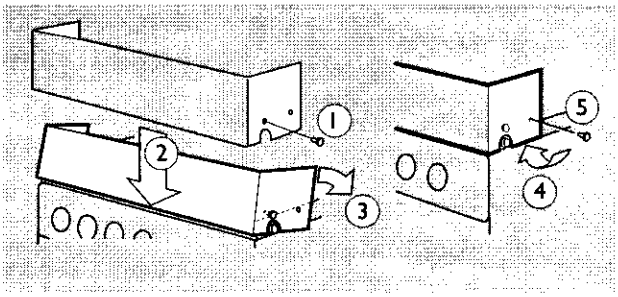
   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



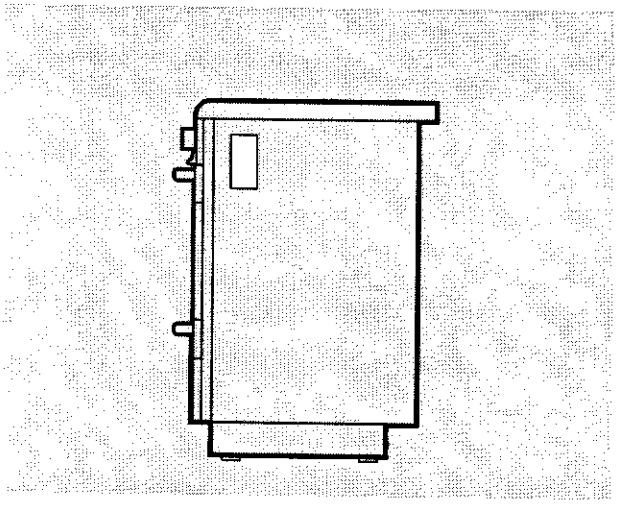
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts enligt följande:

SPÄNNING	SÄKRING
400V 3fas	3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörkt innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
		Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas.
		Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
	lyser i informationsfönstret.	Kontakta service.
Knapparna till ugnen fungerar inte.	Ugnens funktionslås är på.	Håll alltid intryckt när du vill ändra en funktion.
		Lås upp ugnens funktionslås (se s. 17).
Värmezonerna fungerar inte.	Ett streck eller flera lyser i informationsfönstret. Strömmen till hällen har av säkerhetsskäl brutits.	Nollställ samtliga vred och sätt sedan på den zon som du vill använda.
	"SAFE" lyser i informationsfönstret. Hällåset är inkopplat.	Använd den låsta hällen eller koppla ur hällåset (se s. 12).
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 16).
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 25).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant (se s. 23).
Katalysemaljen blir inte ren.	Emaljens porer är tilltäppta.	Bränn av ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter.
	Envisa fettfläckar på emaljen.	Rengör katalysemaljen enligt anvisningarna (se s. 24).
Klockan går fel – inte alls.	Fel tid inställd eller strömavbrott.	Ställ in rätt tid (se s. 9).
Signaluret fungerar inte.	Fel knapp intryckt.	Tryck på .
	Ingen tid är programmerad.	Programmera in önskad tid.
Stektermometern fungerar inte.	Termometern är inte rätt ansluten i ugnen. Kontaktens blanka del syns.	Ta ut termometern och sätt i den igen. Den kan vara lite trög ibland så du får ta i lite, men det tål den.
	Fel knapp intryckt?	Tryck på .
	Ingen temperatur är inprogrammerad?	Programmera in önskad temperatur (se s. 19).

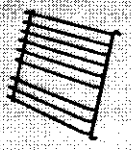
Bakning

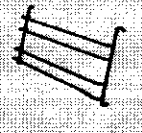
	°C			MINUTER	°C		MINUTER
Bondbröd	225	N	N	30–35	200–225	*	25–30
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	M	8–12	185–200	*	10–15
Hålkakor	200–225	M	M	10–15	185–200	*	15–20
Kuvertbröd	225–250	M	M	8–10	200	*	8–12
Limpor, lätta/ formbröd	200–225	N	N	30–40	185–200	*	30–40
Limpor, tunga	175–200	N	N	50–60	165–185	*	50–60
Längder, kransar	200–225	N	N	15–20	185–200	*	15–20
Maränger	100–125	M	N/M	40–50	100	*	50–60
Muffins	225	M	N/M	10–12	200	*	15–18
Mördegskakor	175–200	M	M	5–10	175–185	*	5–10
Pepparkakor	175	M	M	5–7	165–175	*	5–10
Rulltårta	225–250	M	M	5–7	200–225	*	5–7
Scones	225–250	M	M	8–10	200–225	*	10–12
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	Galler på botten	50–60	150	*	50–60
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35–45	165	*	35–45
Tårtbotten	175–200	N	N	30–40	165–180	*	30–40

* **VARMLUFT**
Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.
Om du använder *en* plåt valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder *två* plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5.

Allmänt

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

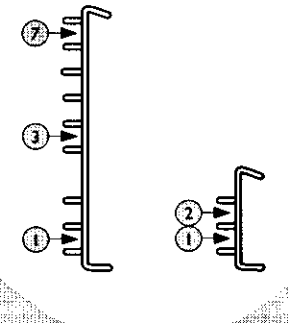




Placering i ugn

STORA ugnen har sju falser (se bild):
Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).

LILLA ugnen har två falser:
M = Mitten av ugnen (fals 2).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1).



Grill & Matlagning

	°C	°C			°C		Min.	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	–			5– 7	
Bogbladsstek	175		N	N	160	*		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	–			10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	N	160	*		55–60
Fisk								
– kokning	200		N	N	185	*		
– kokning i eget spad	100		N	N	100	*		
– stekning	200–225		N	N	200	*		
Fläskkarré	175		N	N	160	*		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–			12– 15	
Fläskpannkaka	225		M	N	200	*		
Gratänger	225		N/M	N/M	200	*		
Grillkorv		275	Ö	–			5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	–			8– 10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–			15– 20	
Kyckling	175		N/M	N	160–175	*		
Kyckling, halvor**		200–225	N	–			40– 50	
Köttbullar i långpanna	225		M	N/M	200	*		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	N	175	*		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	–			8– 10	
Omeletter	200–225		M	N	185–200	*		
Piroger	225		M	N/M	200	*		
Pizza	250		M	M	225	*		
Potatis, bakad	225		M	N/M	200	*		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	N	185–200	*		
Revbensspjäll**	175	200–225	N	N	160–175	*		
Rostbiff	125		N	N	125	*		55–60
Skinka, färsk	175		N	N	160	*		70
Stek (nöt)	125		N	N	125	*		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	N	160	*		70–75
Strömmingsflundra	225		M	N/M	200	*		
Suffléer	175–200		M	–				

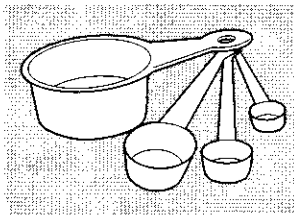
* **VARMLUFT**
Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.
Om du använder *en* plåt valfri placering mellan fals 1 och 4,
om du använder *två* plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5.

**
Välj den lägre grilltemperaturen om du använder grillkryddor eller –oljor.

Gratinering

	°C			°C	
Blomkål	200		N	200–225	N
Gratäng, färgsättning	200	M	N/M		
Julskinka, griljering				200	N
Rosta bröd	225	M	M	225	N
Varma smörgåsar	225	M	N/M	225	N

Generellt är det lämpligt att börja gratinera efter 3–5 minuter.



1 krm ≈ 1 ml
1 tsk ≈ 5 ml = 5 krm
1 msk ≈ 15 ml = 3 tsk
1 dl ≈ 100 ml ≈ knappt 7 msk

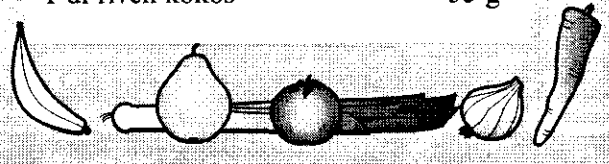
Styckmått (medelstorlek)

1 gul lök	95 g
1 potatis	70– 95 g
1 tomat	65 g
1 morot	75 g
1 purjolök	125 g
1 apelsin	150 g
1 päron, äpple	135 g
1 banan	165 g

Till recept, främst vid bakning, räknar man med att ägg väger 55–60 g = medelstora

Volym/ ca vikt

1 dl vetemjöl	60 g
1 dl strösocker	85 g
1 dl ris, långkornigt	80 g
1 dl ris, rundkornig	90 g
1 dl fast smör/margarin	95 g
1 dl smält smör/margarin/olja	90 g
1 dl malt kaffe	35 g
1 dl riven kokos	35 g



Skrotning

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt spärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.